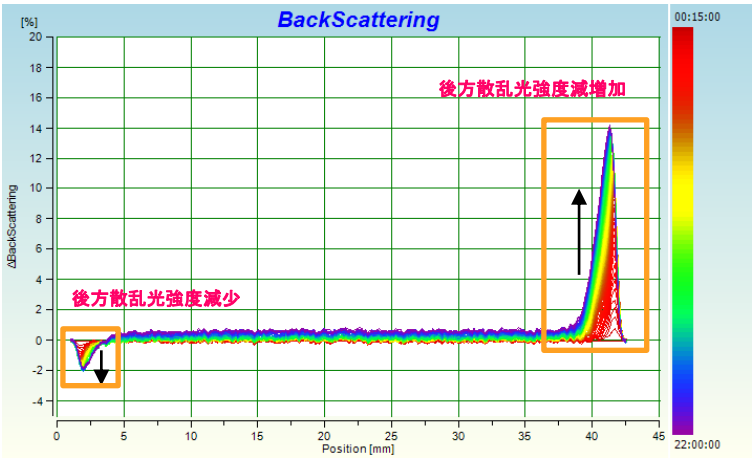
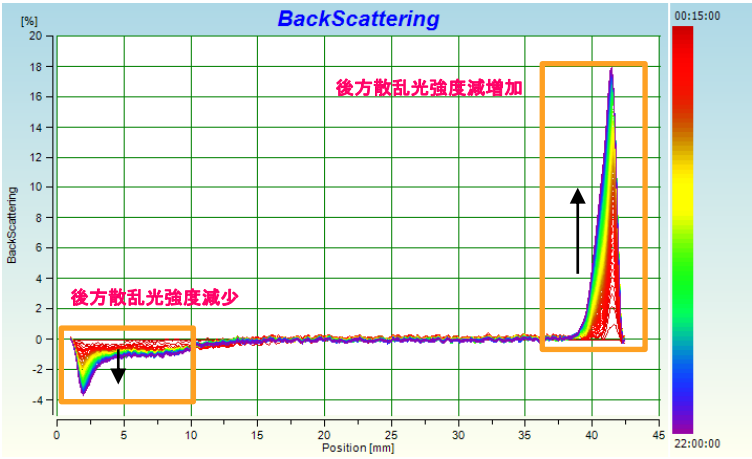
EKO	乳製品の安定性評価	ST-1_005 飲料
評価内容	乳製品の安定性を評価する	
装置	装置名： スタビリティーテスターST-1 	
測定条件	測定温度 ： 室温（25℃） サンプル量 ： 約 20 ml 測定時間 ： 22 時間	
測定結果	サンプル a  サンプル b  いずれのサンプルも、測定開始直後から上層で後方散乱光強度が増加しており、この領域で粒子濃度の増加（クリーミング）が起こっていることがわかります。	

アプリケーション、デモ、受託分析、セミナーのお問い合わせは以下へお願いします。

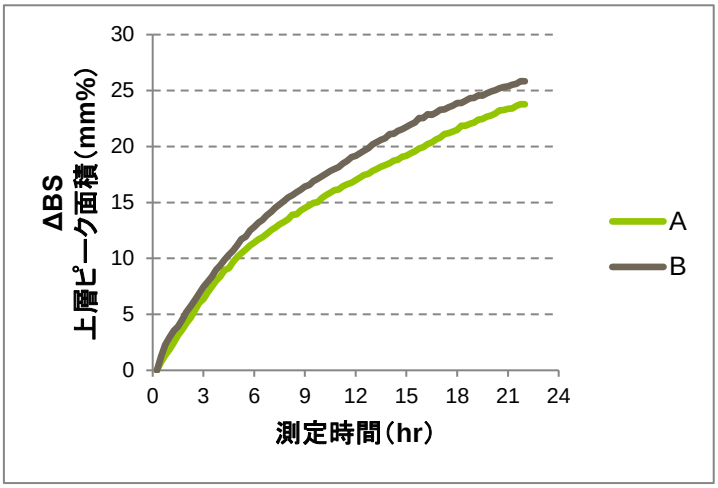
EKO 英弘精機株式会社

物性・分析機器事業部　東京都渋谷区幡ヶ谷 1-21-8

Tel **03-3469-6715** FAX **03-3469-6719**

ST-1 では、任意の位置範囲のピーク面積を求め、沈降性の比較を行うことができます。

それぞれの後方散乱光強度の測定結果から、上層に現れたピークの面積を時間ごとに求めました。



上記プロットから、サンプル B よりも A の方がピーク面積が小さく、沈降性は A<B の序列になることがわかります。

また、測定開始直後のプロットの傾きを変動率として求めました。

	面積変動率（mm%/h）
A	0.98
B	1.06

上記のように、得られた光強度の変位グラフから沈降性を数値化し、比較することが出来ます。

最後に

スタビリティーテスターは、数時間で粒子の移動速度を検知できます。さらに、それぞれのサンプルの比較や現象の定量化を可能にします。つまり、様々な成分がエマルジョンの安定性に与える影響をチェックする必要のある開発者や製造者にとって有効なツールです。

アプリケーション、デモ、受託分析、セミナーのお問い合わせは以下へお願いします。

EKO 英弘精機株式会社

物性・分析機器事業部　東京都渋谷区幡ヶ谷 1-21-8

Tel **03-3469-6715** FAX **03-3469-6719**